

## Hygieneschulung

gemäß VO (EG) 852/2004 und § 4 LMHV

Die Hygieneschulung ist **für alle Personen vorgeschrieben, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder in Verkehr bringen.**

Auch Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer selbst müssen diese Pflichtschulung vor Arbeitsantritt absolviert haben bzw. die Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene belegen können. Dies gilt ebenfalls für Saison- und Aushilfskräfte.



Quelle: Pixabay

Die Hygieneschulung mit den grundlegenden Regeln der Personal-, Lebensmittel- und Betriebshygiene muss regelmäßig wiederholt werden. Die Schulung kann bei Bedarf von externen Fachkräften durchgeführt werden.

### Schulungsinhalte:

- Anforderungen an Fachkenntnisse in der Lebensmittelhygiene
- Rechtliche Rahmenbedingungen und Lebensmittelrecht
- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
- Havarieplanung und Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Umgang mit Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion
- ggf. Anforderungen aus § 42, 43 Infektionsschutzgesetz

Eine Erfolgskontrolle im Anschluss an die Schulung, z. B. durch Nachgespräche oder Arbeitsplatzkontrollen, soll zeigen, ob die Inhalte auch verstanden wurden. Die schriftliche Dokumentation der Teilnahme an der Schulung ist für einen späteren Nachweis unverzichtbar.

In der betrieblichen Praxis wird die Hygieneschulung häufig mit der Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz kombiniert. Diese Belehrung benötigen alle Personen, die empfindliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen (s. Merkblatt Infektionsschutzgesetz).

Quelle: LMHV, Anlage I; VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel XII; Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020

Dokumentationsbeispiel

**Hygieneschulung**

Datum: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Referent/in: \_\_\_\_\_

**Inhalte:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nr.	Teilnehmer/in	Unterschrift
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift Referent/in: \_\_\_\_\_

**Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!**

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Quelle: LMHV, Anlage I; VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel XII; Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020